

Hackfleisch im Kartoffel-Knödel mit Bayerisch Kraut

Für zwei Personen

Für die Knödel:

500 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	50 g Kartoffelstärke
50 g Mehl	1 EL Butter	

Für die Hackfleisch-Fülle:

200 g gemischtes Hackfleisch	50 g Räucherspeckwürfelchen	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Ei	1 EL Semmelbrösel
30 g getr. Öl-Tomaten	2 Zweige Majoran	2 Zweige Petersilie
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für das Kraut:

$\frac{1}{2}$ Kopf Weißkraut	100 g Räucherspeck	1 Zwiebel
1 kleiner Apfel	1 EL Zucker	375 ml Geflügelfond
2 EL Apfelessig	1 EL Kümmel	1 TL Speisestärke
2 EL Gänseschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Knödel:

Kartoffeln waschen, schälen, würfeln und in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten weich garen. Abgießen, abtropfen lassen und durch eine Presse drücken. Ei, Grieß, Mehl und Butter unterkneten und den Teig zu einer handgelenkdicken Rolle formen und in 4 Scheiben schneiden.

Für die Hackfleisch-Fülle:

Petersilie und Majoran abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen, ebenso fein hacken und zusammen mit dem Hackfleisch und dem Speck in Butter krümelig anbraten.

Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Petersilie würzen. Getrocknete Tomaten klein schneiden und zugeben. Masse kurz abkühlen lassen, dann Ei und Semmelbrösel unter die Hackfleisch-Fülle mischen. Aus der Fülle vier Kugeln formen, auf den Teig geben, Teig schließen und zu Knödeln drehen. Knödel in leicht gesalzenem Wasser knapp unter dem Siedepunkt 10-12 Minuten gar ziehen lassen.

Für das Kraut:

Kohlkopf in vier Teile schneiden und den harten Strunk entfernen. Dann das Kraut in schmale Streifen schneiden und beiseite stellen. Speck würfeln und die Zwiebel abziehen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. In einem großen Topf Gänseschmalz erhitzen und den Speck zugeben und auslassen. Zucker darüber streuen und leicht bräunen lassen. Dann Zwiebelwürfel zufügen und anschwitzen. Nun die Kohlstreifen in den Topf geben und schmoren lassen. Wenn der Kohl beginnt, weich zu werden, den Fond zugießen.

Den Apfel schälen, entkernen, in Würfelchen schneiden und ebenfalls zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Kümmel würzen. Das Kraut ca. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel schmoren lassen.

Mit Hackfleisch gefüllter Kartoffelknödel mit bayerischem Kraut auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Falkenhahn am 14. März 2018